

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

4	Consignes de sécurité
8	Description de l'appareil
9	Avant la première utilisation
10	Bandeau de commande
12	Utilisation quotidienne
15	Fonctions de l'horloge
17	Programmes automatiques
19	Utilisation des accessoires
21	Fonctions supplémentaires
24	Entretien et nettoyage
27	En cas d'anomalie de fonctionnement
29	Caractéristiques techniques
29	En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester adjacents aux appareils ou éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service de maintenance ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant secteur est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant secteur est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche d'alimentation secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Gardez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut créer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation secteur de la prise d'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les vitres risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après vente.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez l'émail catalytique (le cas échéant) avec aucun produit de lavage.

Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures.

- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.

Éclairage four intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut



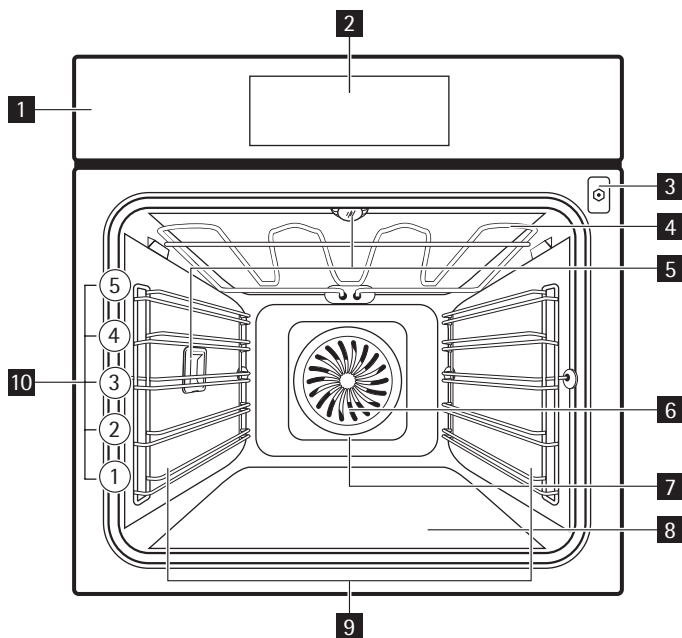
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation secteur et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble

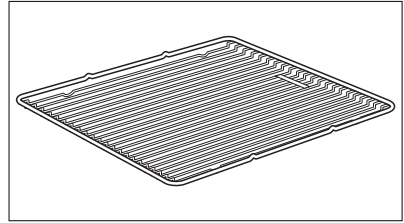


- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Résistance
- 5** Éclairage du four
- 6** Ventilateur
- 7** Élément chauffant arrière
- 8** Élément chauffant inférieur (sole)
- 9** Support de la grille, amovible
- 10** Positions des grilles

Accessoires du four

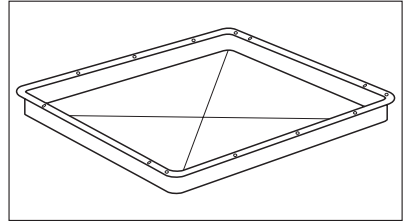
- Grille métallique

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.



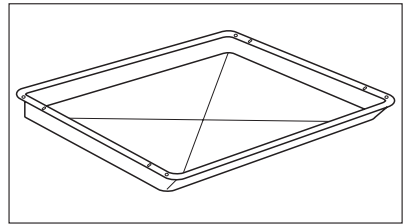
- Plaque à pâtisserie

Il s'utilise pour la cuisson des gâteaux et des biscuits.



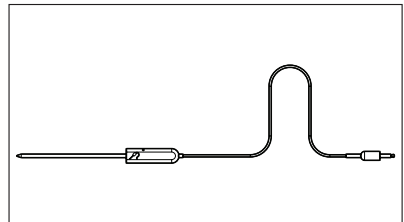
- Plat multi-usages

Elle s'utilise pour la cuisson des gâteaux et des biscuits. Pour cuire et rôtir et pour recueillir le jus des grillades.



- Capteur de température à cœur

Pour estimer avec précision l'état de cuisson.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Première connexion au réseau électrique

Après une première connexion au réseau électrique, tous les symboles d'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version de logiciel utilisée.

Premier réglage de l'heure du jour

Après extinction de la version du logiciel, l'affichage montre « h » et « 12:00 ».

Pour régler l'heure du jour :

1. Effleurez \wedge ou \vee pour régler les heures.
2. Effleurez OK ou \odot .
3. Effleurez \wedge ou \vee pour régler les minutes.
4. Effleurez OK ou \odot .

L'indicateur de température/temps affiche la nouvelle heure.

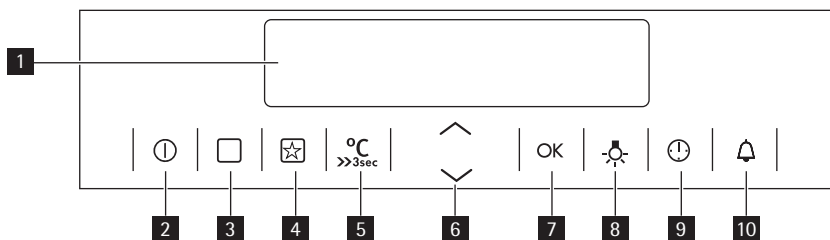
Pour régler l'heure du jour

On ne peut régler l'heure du jour que si le four est éteint.

Effleurez \odot . \odot clignote sur l'affichage. Pour régler la nouvelle heure du jour, suivez la procédure décrite ci-dessus.









BANDEAU DE COMMANDE

Programmateur électronique

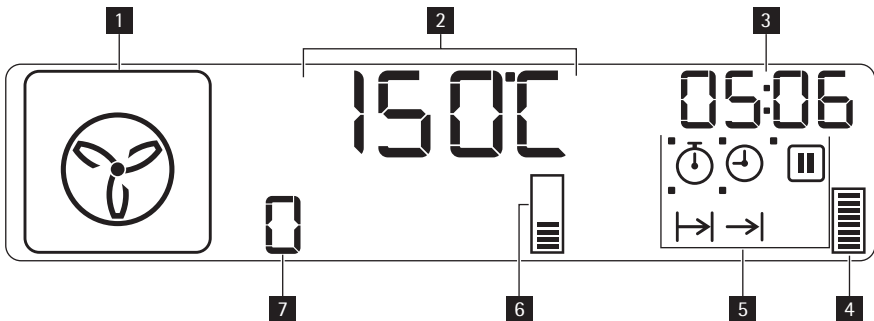


Les touches sensibles permettent de commander l'appareil.

	Touche sensible	Fonction	Description
1	-	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2		MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Description
3		OPTIONS	Pour sélectionner un programme ou une fonction du four. Accès direct à la fonction du four lorsque l'appareil est éteint.
4		MON PROGRAMME	Pour enregistrer votre programme préféré. Utilisez-le pour accéder directement à votre programme préféré, même lorsque l'appareil est éteint.
5		TEMPÉRATURE / PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	Pour régler et vérifier la température de l'enceinte ou la température à cœur de la sonde à viande. Si vous appuyez sur cette touche et la maintenez enfoncée pendant trois secondes, la fonction Préchauffage rapide est activée ou désactivée. Accès direct au réglage de la température de la première fonction du four lorsque l'appareil est éteint.
6		HAUT, BAS	Pour choisir une fonction du four, une fonction de l'horloge et pour régler le minuteur, la température ou l'heure.
7		OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
8		ÉCLAIRAGE DU FOUR	Pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
9		HORLOGE	Pour régler la fonction de l'horloge.
10		MINUTEUR	Pour régler le minuteur.










Indicateur




- 1 Symbole de la fonction du four
- 2 Affichage Température/Heure
- 3 Affichage Horloge/Chaleur résiduelle (également minuteur et heure)

- 4** Voyant de chaleur résiduelle
- 5** Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »).
- 6** Indicateur de chauffe
- 7** Numéro de la fonction / du programme du four

Autres voyants de l'affichage

Symboles	Nom	Description
	Fonction	Vous pouvez choisir une fonction du four.
	Programme automatique	Vous pouvez choisir un programme du four.
	Mon programme	Lance votre programme favori.
kgr / gr	kg/g	Un programme basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
	Température / Préchauffage rapide	Cette fonction est en cours.
	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Sonde de température à cœur	La sonde de température à cœur se trouve dans la prise de la sonde à viande.
	Verrouillage de la porte	La fonction de verrouillage de la porte est en cours.
	Éclairage four	L'éclairage du four est éteint.
	Minuteur	La fonction de minuteur est en cours.

Indicateur de chauffe

Si vous activez une fonction du four, les barres  apparaissent une à une à l'affichage. Les barres indiquent si la température de l'appareil augmente ou diminue. Lorsque l'appareil est à la température réglée, l'indicateur de chauffe disparaît de l'affichage.

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT


Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».




Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- le mode manuel -pour régler une fonction du four, la température et le temps de cuisson manuellement.
- les programmes automatiques -pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.



Sélection de la fonction

1. Appuyez sur .


L'affichage indique une température présélectionnée, le symbole et le numéro de la fonction du four.  clignote à l'affichage.

2. Effleurez  ou  pour régler la fonction du four.
3. Effleurez  ou l'appareil se met en marche automatiquement au bout de cinq secondes.



Si vous activez l'appareil à l'aide de  ou  sans régler aucune fonction ni aucun programme du four, l'appareil se désactivera automatiquement au bout de 20 secondes.

Fonction du four		Utilisation
1	 Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur trois niveaux du four en même temps. Diminuez les températures du four (de 20 à 40 °C) par rapport à la convection naturelle. Également pour déshydrater des aliments.
2	 Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau, afin d'obtenir un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures du four (de 20 à 40 °C) par rapport à la convection naturelle.
3	 Cuisson basse température	Pour cuire des rôtis très maigres et tendres.
4	 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
5	 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
6	 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et brunir.
7	 Gril fort	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
8	 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
9	 Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud.
10	 Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés.
11	 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et faire des conserves.
12	 Eco Turbo gril	Les fonctions ECO vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson pour le mode de cuisson habituel équivalent.

Fonction du four		Utilisation
13		Nettoyage par pyrolyse
		Pour le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Le four atteint une température d'environ 500 °C. Cette chaleur carbonise les salissures résiduelles à l'intérieur du four. Une fois le four refroidi, les salissures peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon.

Modification de la température du four

Appuyez sur \wedge / \vee pour modifier la température par paliers de 5 °C.

Lorsque l'appareil a atteint la température programmée, un signal sonore retentit trois fois et l'indicateur de chauffe s'éteint.

Examen de la température du four

Vous pouvez examiner la température à l'intérieur de l'appareil lorsque la fonction ou le programme est en marche.

1. Appuyez sur $\gg_{3sec}^{\circ C}$.

L'indicateur de Température / Heure indique la température à l'intérieur de l'appareil.



Si vous souhaitez modifier la température du four, appuyez une fois encore sur $\gg_{3sec}^{\circ C}$ et utilisez \vee ou \wedge .

2. Effleurez OK pour revenir à la température programmée ou l'affichage l'indiquera automatiquement au bout de cinq secondes.


Fonction de chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide diminue le temps de montée en température.



Attendez que la fonction de chauffage rapide soit en fonctionnement avant d'enfourner des aliments.

Activation de la fonction de chauffage rapide : Maintenez appuyé $\gg_{3sec}^{\circ C}$ pendant plus de trois secondes.

Si vous activez la fonction de chauffage rapide, les barres affichées  se mettent à clignoter une à une pour indiquer que la fonction est activée.






Le chauffage rapide n'est pas compatible avec chaque fonction du four. Un signal sonore est activé si le chauffage rapide n'est pas compatible avec la fonction programmée.






Économie d'énergie



L'appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien :




- **Chaleur résiduelle :**
 - la fonction ou le programme du four se met en marche : les résistances sont désactivées 10 % plus rapidement (l'ampoule et le ventilateur continuent de fonctionner). La condition : le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé).
 - le four est à l'arrêt : vous pouvez utiliser la chaleur pour conserver les aliments au chaud. L'indication : l'indicateur Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle montre la température restante, les barres indiquent la température décroissante.
- **Éclairage du four éteint** - appuyez sur  pour désactiver l'éclairage du four durant la cuisson ;
- **Affichage éteint** - si besoin, désactivez l'appareil. Effleurez  et  en même temps jusqu'à ce que l'affichage disparaisse (ou apparaisse).
- **Fonctions Eco** - reportez-vous au chapitre « Fonction du four ».

FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	MINUTEUR PROGRESSIF	Pour démarrer le compte progressif. Il indique la durée pendant laquelle l'appareil fonctionne. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
	HEURE DU JOUR	Pour examiner l'heure du jour. Pour modifier l'heure du jour, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure du jour ».
	DUREE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler l'heure de fin de cuisson. Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément (Temporisation), pour mettre le four en fonction ou le désactiver automatiquement plus tard.
	SET+GO	Pour mettre l'appareil en fonctionnement avec les réglages nécessaires en touchant une seule fois la zone sensitive, à n'importe quel moment plus tard.

Minuteur progressif








Utilisez le minuteur progressif pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.

Réinitialisation du minuteur progressif : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote à l'affichage. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » et le minuteur progressif recommence le compte progressif.




Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur progressif une fois réglée la fonction Durée ou Fin.

Réglage de la DURÉE

1. Allumez l'appareil et réglez une fonction et la température du four.
2. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que l'écran affiche .  apparaît sur l'afficheur.
3. Utilisez  ou  pour régler la DURÉE.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
5. Utilisez  ou  pour régler la DURÉE.



Si vous appuyez sur  ou sur **OK** alors que vous êtes en train de régler la DURÉE, la fonction FIN sera définie dans l'appareil.








6. Lorsque la durée définie est terminée, un signal acoustique retentit pendant deux minutes.

Le symbole  et l'heure se mettent à clignoter sur l'afficheur. L'appareil s'arrête.

Appuyez sur l'une des touches sensibles ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal acoustique.



7. Éteignez l'appareil.



Régler la FIN

1. Active l'appareil et règle une fonction et une température du four.
2. Effleurez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche .  clignote à l'affichage.
3. Servez-vous de  ou de  pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes puis les heures) et de **OK** ou de  pour confirmer.
4. Lorsque l'heure programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole  et le réglage de l'heure clignotent à l'affichage. L'appareil s'arrête.
5. Effleurez n'importe quelle zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.
6. Mettez le four à l'arrêt.

Réglage de SET+GO

Pour mettre l'appareil en marche avec les réglages nécessaires en touchant une seule fois la zone tactile, à n'importe quel moment plus tard.

1. Réglez une fonction (ou un programme) du four et une température (reportez-vous aux chapitres « Réglage des fonctions du four » et « Modification de la température du four »).
2. Réglez la DUREE (reportez-vous au chapitre « Réglage de la DUREE »).
3. Effleurez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote à l'affichage.
4. Effleurez **OK** pour régler la fonction SET+GO.

 et  s'affichent avec un point. Ce point montre quelle fonction de l'horloge est activée.

5. Effleurez n'importe quelle zone tactile (à l'exception de MARCHE/ARRET) pour mettre en marche la fonction SET+GO.



Vous ne pouvez utiliser la fonction SET+GO que si la DUREE est réglée.

Vérifiez les résultats (modèles sélectionné uniquement).

Si vous réglez la fonction FIN ou DUREE, 2 minutes avant la fin de la cuisson un signal sonore retentit et l'ampoule s'allume. L'appareil procède au réglage de la fonction FIN ou DUREE. Au cours de ces deux minutes, vous pouvez examiner les résultats de cuisson et, si besoin, prolonger le temps de FIN ou de DUREE.




Réglage de la fonction Départ différé

Les fonctions DUREE \rightarrow et FIN \rightarrow peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans le premier cas, réglez la fonction DUREE \rightarrow puis la fonction FIN \rightarrow (reportez-vous aux chapitres « Réglages de la DUREE » et « Réglages de la FIN »).

Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole statique de la fonction du four, \rightarrow avec un point et \rightarrow . Ce point indique quelle fonction de l'horloge est allumée sur l'Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle.

Régler la MINUTERIE

Servez-vous de la MINUTERIE pour régler un décompte (maximum 23:59 minutes). Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler la MINUTERIE à tout moment, même si le four est éteint.

1. Appuyez sur  .
 et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Servez-vous de \wedge ou \vee pour régler la MINUTERIE. Réglez d'abord les secondes puis les minutes et les heures.
3. Effleurez OK ou la MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de cinq secondes.
4. Quand la temporisation se termine, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et « 00:00 » et  clignotent sur l'affichage.
5. Effleurez n'importe quelle zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.



PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».





i Il existe 20 programmes et recettes automatiques. Utilisez un programme ou une recette automatique lorsque vous ne savez pas comment préparer un plat. Vous trouverez les recettes des programmes automatiques dans le « Livre de cuisine ».

Il existe trois types de programmes automatiques :

- Recettes automatiques ;
- Programmes automatiques avec indication du poids ;
- Programmes automatiques avec capteur de température à cœur ;








Recettes automatiques

Réglage d'une recette automatique :

1. Effleurez deux fois jusqu'à ce que  s'affiche.
L'affichage indique le symbole et le numéro du programme automatique.
2. Effleurez  ou  pour choisir les recettes automatiques.
3. Effleurez **OK** ou la recette automatique s'active automatiquement au bout de cinq secondes.
4. Lorsque l'heure programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole  clignote.
L'appareil s'arrête.
5. Effleurez n'importe quelle zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.








Programmes automatiques avec indication du poids

Si vous réglez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Effleurez à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche .
2. Effleurez  ou  pour régler le programme de poids (reportez-vous au « Livre de cuisine »).
L'affichage indique : le temps de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
3. Effleurez **OK** ou les réglages seront automatiquement sauvegardés au bout de cinq secondes.
4. L'appareil se met en fonctionnement. Un symbole de l'unité de poids clignote sur l'affichage. Pendant ce temps, vous pouvez modifier la valeur du poids par défaut à l'aide de  ou . Appuyez sur **OK**.
5. Lorsque l'heure programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
L'appareil s'arrête.
6. Effleurez n'importe quelle zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.

Programmes automatiques avec sonde à viande

La température à cœur de l'aliment est réglée par défaut et de manière fixe dans les programmes utilisant la sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil a atteint la température à cœur réglée.

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche .
2. Installez la sonde à viande (reportez-vous au chapitre « Sonde à viande »).
3. Appuyez sur  ou  pour régler le programme de la sonde à viande.
Lorsqu'un programme avec sonde à viande est réglé, l'affichage indique le temps de cuisson,  et .
4. Appuyez sur **OK** ou les réglages seront automatiquement sauvegardés au bout de cinq secondes.
5. Lorsque l'heure programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
L'appareil se met à l'arrêt.
6. Appuyez sur l'une des touches sensibles ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Sonde à viande


La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Lorsque la viande est à la bonne température, l'appareil se désactive.


Deux températures doivent être réglées :



- La température du four : reportez-vous au tableau de cuisson dans le livre de cuisine.
- La température à cœur : reportez-vous au tableau de la sonde à viande dans le livre de cuisine.

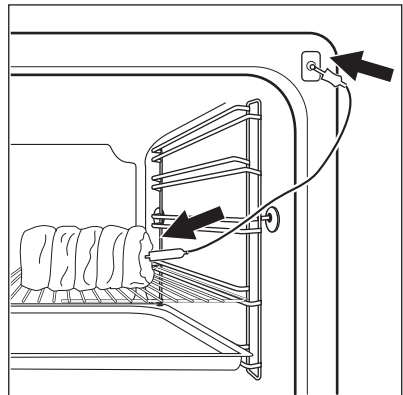


N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange d'origine.




1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Introduisez la pointe de la sonde de température (avec le symbole  sur la poignée) au centre de la viande.
3. Branchez la fiche de la sonde de température dans la prise située à l'avant de l'appareil.

L'affichage indique un symbole clignotant  et la température à cœur par défaut. La température est de 60°C au cours de la première utilisation, et la dernière valeur réglée pendant chaque autre utilisation.


4. Appuyez sur  ou  pour régler la température à cœur.




- Appuyez sur **OK** ou les réglages seront automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.


 Vous pouvez régler la température à cœur uniquement lorsque le symbole  clignote. Si l'affichage indique un symbole statique  avant que vous ne régliez la température à cœur, utilisez $\gg_{3sec}^{\circ C}$ et \wedge ou \vee pour régler une nouvelle valeur.

- Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.

L'affichage indique la température à cœur actuelle et  (qui montre la relation entre la température du four réglée et la température du four actuelle).

 La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la fiche pendant toute la durée de la cuisson.

 Tandis que l'appareil calcule la durée approximative, la valeur s'affiche sur l'afficheur Horloge/Chaleur résiduelle. À la fin du premier calcul, l'afficheur Horloge / Chaleur résiduelle indique la durée de cuisson approximative. L'appareil continue à calculer la durée pendant la cuisson. L'afficheur réactualise régulièrement la durée.

- Quand la viande atteint la température à cœur réglée, la température à cœur et  clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

- Débranchez la sonde de température et sortez la viande de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous retirez la sonde de température. C'est chaud. Risque de brûlure.

- Mettez à l'arrêt l'appareil.



Lorsque vous branchez la sonde de température, vous annulez les réglages pour les fonctions de l'horloge.



Lorsque vous cuisinez avec la sonde de température, vous pouvez changer la température indiquée sur l'affichage Température/Heure. Après avoir branché la sonde de température et réglé une fonction de four et la température, l'afficheur indique la température à cœur actuelle.

Appuyez sur $\gg_{3sec}^{\circ C}$ plusieurs fois pour voir trois autres températures :

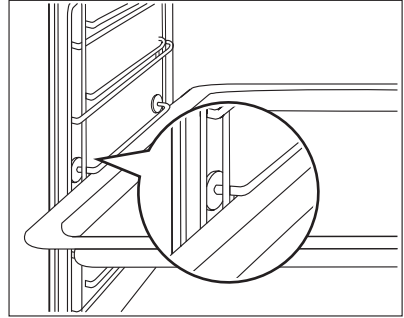
- La température à cœur actuelle
- La température du four réglée
- La température actuelle du four

La température à cœur réglée se transforme en température à cœur actuelle et la température actuelle du four se transforme en température réglée du four.

Insertion des accessoires du four

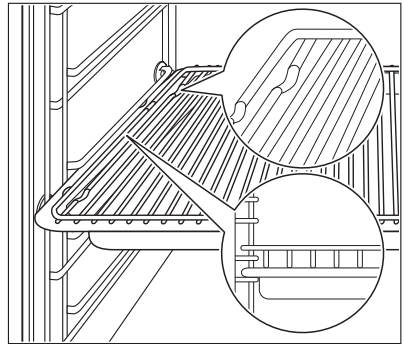


La lèchefrite et les grilles du four possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les accessoires du four de basculer.



Utilisation simultanée de la grille métallique et de la lèchefrite


Posez la grille sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les barres d'insertion d'un des gradins choisis.





FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Fonction Mon programme préféré

Utilisez cette fonction pour sauvegarder vos réglages préférés de température et d'heure pour une fonction ou un programme du four.

1. Réglez la température et l'heure pour une fonction ou un programme du four.
2. Maintenez  pendant plus de trois secondes.
Un signal sonore retentit.
3. Mettez à l'arrêt l'appareil.

Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- Pour activer cette fonction, appuyez sur . L'appareil active votre programme préféré.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . L'appareil désactive votre programme préféré.






Lorsque la fonction rapide se met en fonctionnement, vous pouvez modifier l'heure et la température.

Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Mettez à l'arrêt l'appareil à l'aide de . Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Maintenez appuyées les touches  et  simultanément pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit.

SAFE s'affiche/s'éteint sur l'écran.





Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée. SAFE s'affiche lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en fonctionnement. Le Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

Activation et désactivation de la fonction de Touches Verrouil.:

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Maintenez enfoncées les touches  et  simultanément pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit.

Loc s'affiche/s'éteint sur l'écran.



Vous pouvez éteindre l'appareil lorsque le Touches Verrouil. est activé. Lorsque vous éteignez l'appareil, le Touches Verrouil. est désactivé.

Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée. Loc s'affiche lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

Menu des réglages

Le menu réglages vous permet d'ajouter ou de supprimer certaines fonctions du menu principal (par exemple : vous pouvez activer ou désactiver l'indicateur de chaleur résiduelle). Le menu réglages compte huit réglages maximum (de SET1 à SET8). Le nombre de réglages diffère selon les modèles. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître la valeur éventuelle de chaque réglage.

Menu des réglages

Indicateur du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET1	SET+GO	ON/OFF
SET2	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	ON/OFF
SET3	NETTOYAGE CONSEILLE	ON/OFF
SET4	TONALITE TOUCHES	CLICK/BEEP/OFF
SET5	TONALITÉ ERREUR	ON/OFF
SET6	MENU MAINTENANCE	---
SET7	RESTAURATION DES RÉGLAGES	YES/NO







Indicateur du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET8 ¹⁾	PROLONGEMENT DE LA CUISSON	ON/OFF

1) Sur certains modèles uniquement



Vous ne pouvez programmer le menu réglages que lorsque l'appareil est à l'arrêt.

Activation du menu réglages :

1. Si besoin, mettez l'appareil à l'arrêt .
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'affichage indique « SET1 » et « 1 » clignote.
3. Appuyez sur  /  pour définir le réglage.
4. Appuyez sur OK .
5. Appuyez sur  /  pour modifier la valeur du réglage.
6. Appuyez sur OK .

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil se désactive automatiquement après quelque temps :

- si une fonction du four est en marche.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 °C - 120 °C	12,5 h.
120 °C - 200 °C	8,5 h.
200 °C - 250 °C	5,5 h.
250°C - maximum °C	3 h.

Après un arrêt automatique, effleurez une touche sensitive pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, sauf les fonctions éclairage, cuisson basse température, capteur de température à cœur, durée, fin, temporisation.

Luminosité de l'affichage

Il existe deux modes de luminosité de l'affichage :

- Luminosité nuit : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus sombre entre 22:00 et 06:00 ;
- Luminosité de jour :
 - lorsque l'appareil est en fonctionnement ;
 - si vous effleurez n'importe quelle zone tactile lorsque la luminosité nuit est activée (sauf MARCHE/ARRET), l'affichage revient au mode luminosité jour durant les 10 secondes suivantes ;

- si l'appareil est à l'arrêt et que vous réglez la minuterie. Lorsque la fonction minuterie est terminée, l'affichage revient au mode luminosité nuit ;

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Remarques concernant l'entretien :

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhérent.




Nettoyage par pyrolyse


1. Retirez tous les accessoires de l'appareil.



Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :


- Si vous ne retirez pas le support de grille ou les rails télescopiques (si le four en est équipé), « C1 » apparaît sur l'afficheur.
- Si vous ne débranchez pas la sonde de température, « C2 » apparaît sur l'afficheur.
- Si vous ne fermez pas la porte du four correctement, « C3 » apparaît sur l'afficheur.

2. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.
3. Réglez la fonction de nettoyage par pyrolyse  (reportez-vous aux « Fonctions du four »).
4. Appuyez sur **OK** pour activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.
5. Appuyez sur  ou  pour régler la durée de la procédure de nettoyage :
 - P1 1:00 pour un four peu sale,
 - P2 1:30 pour un four normalement sale,
 - P3 2:30 pour un four très sale.
 Appuyez sur **OK** pour confirmer.

i Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage. Pendant le nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée. Le symbole  et les segments du voyant de chaleur s'allument jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte se verrouille lorsque la température à l'intérieur du four est en condition de sécurité et le nettoyage par pyrolyse est terminé.

i Lors du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage est à l'arrêt.

Rappel de nettoyage

Pour vous rappeler que le four doit être nettoyé par pyrolyse, le symbole de rappel clignote sur l'affichage  pendant 10 secondes chaque fois que l'appareil est activé et désactivé.

i Le rappel du nettoyage disparaît de l'afficheur :

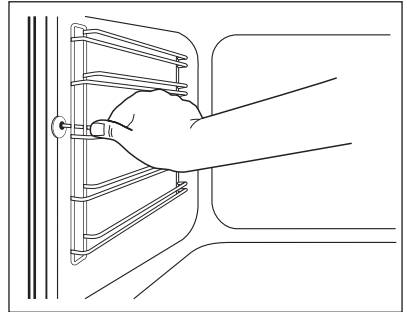
- Une fois la fonction de nettoyage par pyrolyse terminée
- Lorsque vous le désactivez dans les réglages de base (reportez-vous aux « Réglages de base »).

Support de gradin

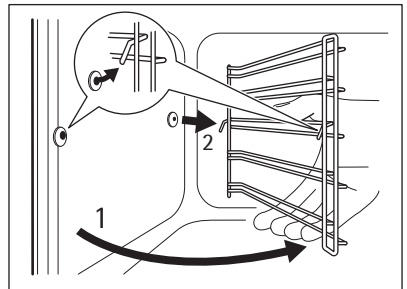
Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

Retrait des glissières

1. Écartez l'avant des rails télescopiques de la paroi latérale.



2. Dégagez la glissière de l'arrière de la paroi latérale pour la retirer.



i Pour remonter la glissière, procédez dans l'ordre inverse.

! Cette procédure s'applique également pour les rails télescopiques : Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant !

Éclairage du four



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

L'éclairage du four et le diffuseur en verre peuvent être chauds.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



ATTENTION

Placez un linge au fond de l'intérieur du four. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.

Remplacement de l'ampoule du four :

1. La protection en verre de l'ampoule se trouve dans la partie supérieure de l'enceinte. Retirez le diffuseur en verre de l'éclairage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Replacez le diffuseur en verre.

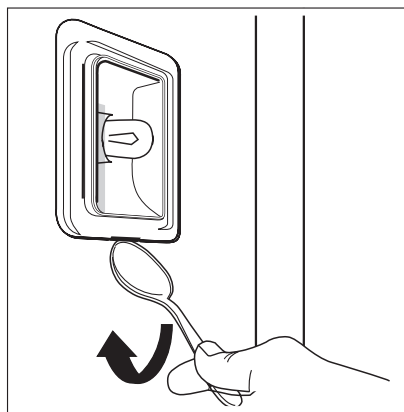
Remplacement de l'ampoule :

1. Le diffuseur de la lampe se trouve à gauche de l'intérieur du four. Retirez la glissière de gauche.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café). Nettoyez-le.
3. Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule.

4. Replacez le diffuseur en verre.
5. Retirez la glissière de gauche.



Porte et panneaux de verre

Retirez la porte du four pour la nettoyer.



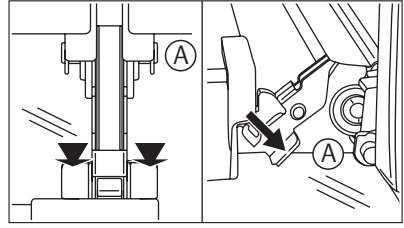
ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !

Retrait de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.

- Appuyez à fond sur les leviers de serrage (A) des deux charnières de portes.
- Fermez la porte à la première position (angle d'environ 70°).
- Tenez la porte du four en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.



i Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.

i Le nombre de vitres est différent selon les différents modèles.

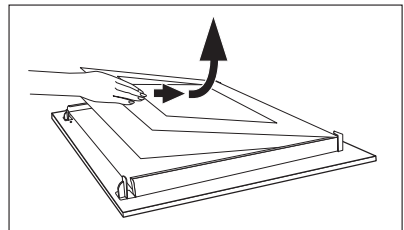
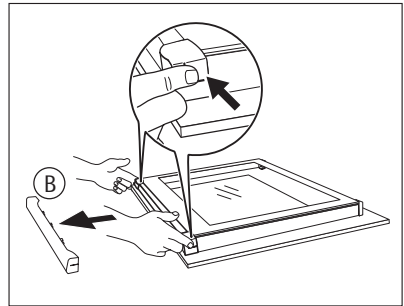


ATTENTION

Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

Retrait et nettoyage des vitres de porte

- Retirez la porte.
- Saisissez les deux côtés du support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-les vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.
- Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.
- Tenez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant.
- Nettoyez les vitres de porte.



i Pour remonter les vitres, procédez dans l'ordre inverse du retrait. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est désactivé.	Activez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'heure du jour n'est pas réglée	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Régler l'heure du jour ».
Le four ne chauffe pas.	Les réglages requis n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible n'est pas la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
C1 s'affiche.	Vous souhaitez lancer le nettoyage par pyrolyse, mais vous n'avez pas enlevé le support de grille (ou glissières télescopiques).	Retirez le support de grille (ou glissières télescopiques) du four.
C2 s'affiche.	Vous voulez démarrer le nettoyage par pyrolyse, la fonction maintien au chaud ou décongélation, mais vous n'avez pas retiré la sonde de température de la prise.	Retirez la sonde de température de la prise.
C3 s'affiche.	Vous voulez démarrer le nettoyage par pyrolyse, mais vous n'avez pas fermé la porte du four correctement.	Fermez la porte correctement.
F102 s'affiche.	Le verrouillage de la porte est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la porte correctement. • Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement. • Si F102 s'affiche de nouveau, adressez-vous au Service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans la liste s'affiche.	Un défaut électronique est présent.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement. • Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, adressez-vous au service après-vente.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)


Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

www.aeg.com/shop

892944974-G-022012

